



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYHANE PİLAVI

<https://cook.com.tr>

Domates 2 Adet
Pul Kırmızıbiber 1 Tutam
Su 5 Su Bardağı
Margarin 2 Yemek Kaşığı
Pilavlık Bulgur 300 Gram
Sivri Biber 2 Adet
Soğan 1 Adet
Domates Salçası 1.5 Yemek Kaşığı

İnce doğranmış soğan ile yağ iyice kavrulur. Bu yağa salça, doğranmış biber ilave edilip karıştırıldıktan sonra suyu konur. Bu karışıma küp şeklinde kestiğiniz domatesler konup kaynatıldıktan sonra içine tuz ve bulgur atılır, karıştırılır. Pişmekte olan pilav yeniden kaynara çıkınca yemek ocaktan alınır. Yemek servis hazırdır.